Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
Importadora y Exportadora
Total Velocity S. de R.L de C.V.
Cicerón 504 Col. Los Morales
Secc. Alameda
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P 11530
R.F.C. IET0802086WA
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36

Olla Eléctrica para Fondue	CFO-3SS

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

INTRODUCCIÓN

Lo felicitamos por ser parte de este suceso con el elegante producto de acero pulido. La olla con recipiente de tres cuartos le permitirá preparar todos los fondues de su preferencia, Incluyendo chocolates, quesos, caldos o aceites. Así toda su familia e invitados disfrutaran de una gran variedad de bocadillos de fondue, fáciles de preparar, limpios y saludables.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, las medidas de seguridad básicas se deben seguir siempre, incluyendo las siguientes.

1. Lea todas las instrucciones antes de su uso.
2. No toque superficies calientes.
3. Siempre use guantes para sujetar el fundidor caliente.
4. Para proteger contra choques eléctricos mantenga lejos el control de temperatura o el cable magnético del agua u otros líquidos.
5. La supervisión es necesaria cuando cualquier aparato se utiliza cerca de los niños.
6. Desconecte el enchufe cuando no este en uso y para limpiarlo. Siempre espere a que este frío antes de poner o de sacar piezas y antes de limpiar.
7. No usar el producto o ningún otro equipo eléctrico si el cable o clavija es dañado, si presenta mal funcionamiento la unidad o si la tira o daña de cualquier manera. Devuelva al fabricante o centro autorizado para la examinación, reparación o ajuste.
8. El uso de los accesorios no recomendados o no vendidos en este producto puede causar alteraciones.
9. No use al aire libre.
10. No deje el cable colgar sobre el borde de la mesa o alacena, o que toque las superficies calientes
11. No coloque cerca de gas caliente o quemador u horno eléctrico
12. Extreme precauciones cuando contenga aceite caliente u otro liquido caliente.
13. Compruebe siempre que el control este apagado antes de enchufar el cable en el contacto de la pared. Para desconectar dé vuelta a la perilla de control de apagado, después quite el enchufe de la pared.
14. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
15. Cuando use aceite tenga precaución. No llene con mas de 3 ½ tazas de aceite.
16. Las asas son seguras y proporcionan seguridad al tazón
18. Use solo sobre las superficies calentadas por resistencia.
19. No use mas de ocho tenedores de fondue cuando cocine con aceite caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

Este producto no contiene partes reparables, el dispositivo de control de temperatura no necesita lubricación. No intente reparar este producto. Un cable de alimentación corto reduce el riesgo de enredo sobre un cable mas largo. Puede ser usada una extensión con los cuidados necesarios. Sin embargo, el grado eléctrico marcado en la extensión debe ser por lo menos tan grande como el grado eléctrico de la olla de fondues. La extensión no debe colocarse sobre la alacena o la mesa donde puede ser tirada por los niños o los animales, o incendiarse accidentalmente.

AVISO: Este equipo cuenta con una clavija polarizada (una espiga más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, debe colocarse correctamente en un tomacorriente, si no, gire las espigas. Si no entra pónganse en contacto con un electricista calificado. No modifique la clavija en ningún caso.

NOTAS

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: SIEMPRE REGRESE A LA POSICION DE APAGADO EL CONTROL DE TEMPERATURA; DESCONECTE LA CLAVIJA DEL TOMACORRIENTES ANTES DE DESCONECTAR EL CABLE.

PRECAUCIÓN:

-No inmersa el cable magnético del control de temperatura en agua o en cualquier otro liquido.
-No intente quitar el sistema magnético retirable, intentando fijarlo al cable del producto.
-No pegue los pernos u otros objetos en los orificios del sistema magnético de control.
-No use ningún tipo de fibra para limpiar los contactos magnéticos.
-Coloque el control de temperatura en la posición de apagado. Después de que el aceite y la olla se han enfriado, desconecte el cable del tomacorriente.
-Remueva el control de temperatura y el cable magnético de la unidad para su limpieza.
-No agregue agua fría o inmersa la olla en agua caliente.
-**Precaución:** No inmersa el control de temperatura o el cable en agua u otro líquido.
-Utilice un trapo húmedo y seque.
-Para una limpieza a fondo de su olla de fondue, lave con agua jabonosa o en un lavaplatos automático. Talle y seque.
-Para remover manchas penetradas, utilice un limpiador no abrasivo o una fibra de limpieza no metálica. No use fibras de fregado de metal o polvos de lavado ásperos.

CARACTERÍSTICAS ELÈCTRICAS

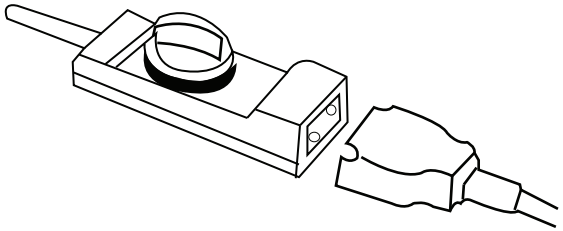
120	V~
60	Hz
1 000	W

PREPARANDO SU FONDUE PARA SU USO

Lave la olla, los tenedores y la tapa de su fondue con agua caliente. Lave a fondo y seque.
Precaución no sumerja en agua el sistema magnético de control.
Antes de usar su fondue por primera vez prepare la superficie de cocinar antiadherente ligeramente, cepillando la superficie de cocinar con aceite vegetal. Caliente destapado, con el control en la posición 4 por 5 minutos. Dé vuelta a apagado y espere a que se refresque totalmente. Limpie el aceite excedente.

INSTRUCCIONES DE USO

Coloque la olla de fondue en una superficie plana, seca, a prueba de calor.
Fije la punta de prueba del control de temperatura en apagado y el conector de la punta de prueba de control, conecte el sistema de control de temperatura en la olla de fondue. Conecte el conector magnético del cable a la punta de temperatura. Esto debe hacerse antes de conectar el cable al tomacorriente. El conector magnético esta diseñado para colocarse en una sola posición.



Debe asegurarse que el cable este conectado al tomacorriente de 120 volts.
Pre-caliente si es necesario. Dé vuelta al control de temperatura a la temperatura deseada. La luz indicadora encenderá y después se apagara cuando alcance temperatura seleccionada.
Mientras cocine la luz encenderá y apagara en intermitente para indicar que se esta regulando la temperatura.
Utilice los tenedores que acompañan a su olla de fondues para manejar los alimentos. Cuide de no dañar la superficie antiadherente con los tenedores.
NOTA: Cuando los ingredientes se revuelven adentro de la olla de fondue se deben de usar utensilios de plástico, de nylon, de silicón o de madera para prevenir daño a la superficie antiadherente.
Después de cocinar o servir, regrese el control de temperatura a la posición de apagado. Desconecte el cable de la toma corriente. Después de estar fría la olla de fondues retire el sistema magnético de la temperatura.

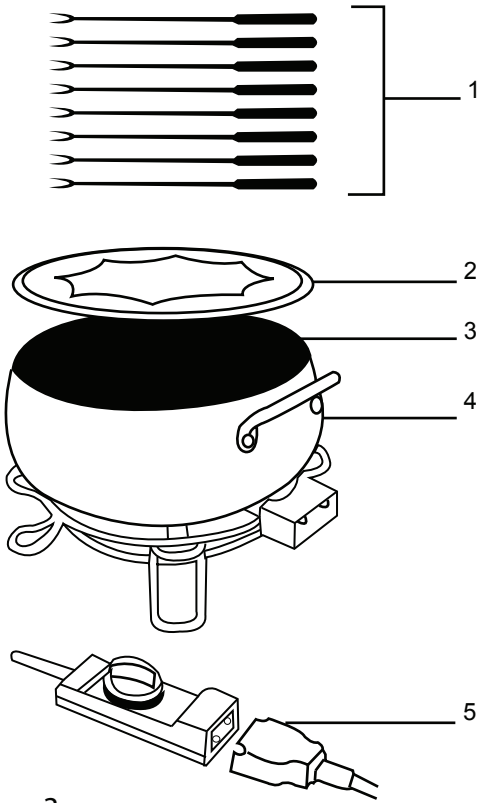
COMO UTILIZAR SU OLLA DE FONDUE CON ACEITE

PRECAUCIÓN: Extreme precauciones cuando mueva su olla de fondues con aceite caliente u otros líquidos calientes. Cuando cocine con aceite caliente no es recomendable que haya niños presentes.
PRECAUCION: Cuando cocine puede haber un repentino salpicón de aceite.
Este seguro de que su olla de fondues este completamente seca antes de llenar con aceite.
Cuando los tenedores de su fondue son retirados de su aceite son extremadamente calientes.

Tenga cuidado de no comer directamente de los tenedores retirados del aceite caliente.
Conecte la punta del control de temperatura al enchufe de la punta de prueba.
Conecte el conector magnético del cable a la punta de la temperatura. Esto debe hacerse antes de conectar el cable al tomacorriente. El conector magnético esta diseñado para colocarse en una sola posición.
Llene su olla de fondue con 3 ½ tazas de aceite vegetal.
NOTA: No use más de 3 ½ tazas de aceite.
No utilice la mantequilla, margarina, la manteca de cerdo o el aceite de oliva en lugar de aceite vegetal.
Nunca agregue agua u otro líquido al aceite.
Coloque la tapa de fondue para proteger sus ojos. Sostenga los tenedores de fondue mientras el aceite se cocina. La tapa de la olla del fondue puede prevenir algunos salpicones de aceite durante el cocimiento.
Remueva los cristales de hielo o el exceso de agua sobre la comida con una servilleta antes de cocinar con aceite.
Después de que su olla de fondue se ha enfriado, regrese el control de temperatura a la posición de apagado.
Permita enfriar completamente su olla de fondue y su tapa antes de moverlo o limpiarlo.
CUIDADO: No use cable del sistema magnético de alimentación para desconectar su unidad de fondue.
PRECAUCIÓN: El cable de alimentación no debe ser retirado durante la operación normal. Si la clavija no es desconectada, el usuario debe desconectar inmediatamente el cable del tomacorriente, Después volver a conectar el conector magnético a la entrada del control de temperatura.

CARACTERISTICAS ESPECIALES

1. Tenedor del fondue
(Ocho piezas individuales)
2. Tapa del fondue
3. Tazón del fondue
(Tazón de acero inoxidable con interior antiadherente)
4. Entramado de acero inoxidable cepillado
5. Control de temperatura ajustable
(punta)



TEMPERATURAS SUGERIDAS PARA FONDUE

La temperatura de ajuste son sugerencias, y puede necesitar un ajuste arriba o debajo de acuerdo a la temperatura inicial, de los ingredientes a cocinar, la cantidad y la temperatura para disponer la comida debe ser en un tiempo aceptable.

PREPARACION /SERVIR/ COCIMIENTO DE FONDUE

Fondues de chocolate
Caliente la crema liquida lentamente hasta que la perilla este en 4 ½ -5.
Reduce la temperatura colocando la perilla en 3 ½ -4, gradualmente agrega chocolate líquido para cocinarlo a fuego lento. Mantenga el control en la posición para servir el fondue de chocolate.

Fondues de queso
Cocinar trozos finos de cebolla y otros vegetales aromáticos para dar sabor con el control en la posición 5 ½ -6. Incrementa la temperatura con el control en posición 6 ½ agregue lentamente líquidos en el recipiente. Reducir la temperatura en la posición 4 ½ -5 agregue gradualmente los pedazos de queso. Mantenga el control en posición 3 para servir el Fondue de queso.

Fondues de caldo
Cocinar cebollas cortadas, en trozos pequeños, Saltear la cebolla y otros vegetales aromáticos, especias para condimentar el caldo teniendo el ajuste en 5-6. Agregue el líquido y tráigalo a ebullición en el ajuste . Reducir el calor en posición 3- ½ al caldo. Mantenga los fondues de caldo listo para servir en la posición 3 ½ - 4.

Fondues de aceite
Caliente el aceite con el control en la posición 7 ½ por 10 – 15 minutos hasta que el aceite este en su punto, a una temperatura de 375°F, es cuando puede probar el caramelo, termómetro o un cubo de una pulgada, se cocina hasta tener un color marrón. La comida fresca es agregada simultáneamente hasta la máxima cantidad, puede ser necesario aumentar la temperatura hasta la posición 7 ½ -8
Ajuste la temperatura como sea necesario para mantener el aceite caliente.

RECOMENDACIONES

- Al preparar fodue, utilice un vino o una cerveza que usted prefiera beber. El gusto y el sabor son importantes.
- Un Sauvignon Blanc o Pinot Grigio es una buena opción para hacer el fondue de queso. Champagne, Prosecco y Chardonnay son buenas opciones también.
- Los alimentos para sumergir, no se deben dejar en temperatura ambiente por más de dos horas. Para su seguridad emplee carnes crudas, las aves de corral, y los mariscos colóquelos en tazón sobre una cama del hielo para mantener enfriado correctamente. Quite cualquier cristal de hielo o exceso de agua antes de cocinar el fondue. No cocine más de 8 piezas de comida al mismo tiempo, cocine cuidadosamente y evite salpicaduras.